

Ingrediënten voor 2 personen

2 rijpe avocado's 1 tomaat 1 teentje knoflook 1/2 ui bosje verse koreander eetlepel citroen- of limoensap half rood pepertje (optioneel)

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Amerikaans
Smaak: Neutraal
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Ja

Californian Guacemole

Guacemolo - avocadosaus - zoals deze in Californie veel wordt gegeten, dus zonder vet!

Hulpmiddelen

Staafmixer

Vorbereiding

Tomaten in grove parten snijden, knoflook klein hakken. Ui snipperen.

Bereidingswijze

Alle ingrediënten in de kom van de staafmixer doen. Met de staafmixer tot een gladde massa maken. That's it! Enjoy, en geen vet, maar wel heerlijk vol van smaak. Voor een iets pittiger smaak zou je er een half pepertje bij kunnen doen, maar is zeker niet nodig. Het citroensap voorkomt snelle verkleuring van de guacemole.

Serveertips

Lekker bij nacho's, koud of warm.